

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



Digital Advantage™ Series

Countertop Convection Oven/Broiler

Horno de convección/asador para el mostrador

Four à convection/rôtissoire de comptoir



? USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Séries, Serie CTO6300 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To stop toasting, baking or broiling function, press the STOP button.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDING PLUG

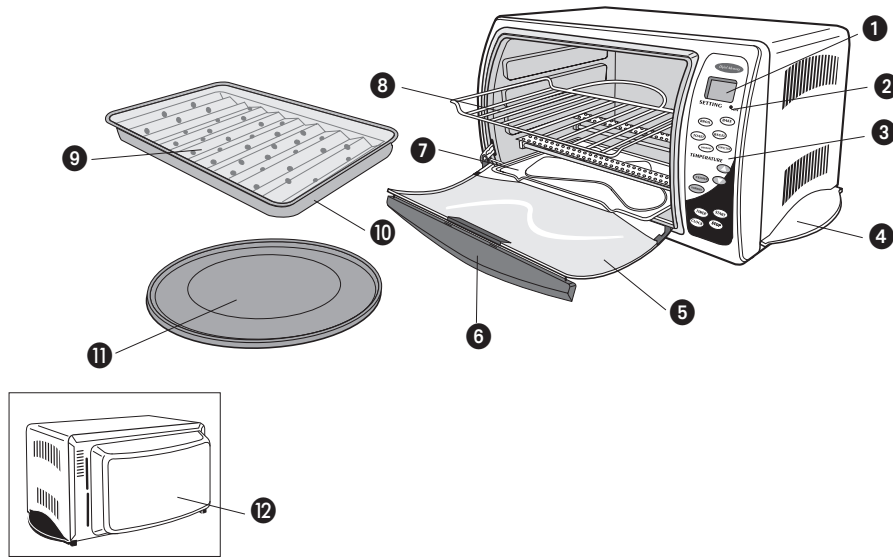
As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Digital display
 2. On indicator light
 3. Electronic control panel (See B)
 4. Carry handle (on each side)
 5. Curved glass door
 6. Door handle
 - † 7. Slide-out crumb tray (Part # CTO6300-04)
 - † 8. Slide rack (Part # CTO6300-03)
 - † 9. Broil rack (Part # CTO6300-05)
 - † 10. Bake pan (drip tray) (Part # CTO6300-02)
 - † 11. Pizza pan (Part # CTO6300-01)
 12. Extra-deep curved interior
- † Consumer replaceable

A

Electronic Control Panel

Note: Peel off protective clear film from control panel.

Digital Display Window
Lets you monitor cooking time, temperature and toast settings

ON
Preheats and cooks to set temperature

SETTING
Temperature is preset, so you do not need to preheat unit. If you want, you can preset cooking time

BAKE
Sets bagel shade level to light, medium or dark. You can choose from 1 to 7 bagel shade levels

BROIL
Sets toast shade level to light, medium or dark. You can choose from 1 to 7 toast shade levels

BAGEL
Can only be used with the Bake function. It turns on the fan to distribute heat evenly as it cooks.

TOAST

CONVECTION
Use to increase time, temperature and toast/bagel shade level

TEMPERATURE
Cooking temperature ranges from 92°C to 205°C

CELSIUS
Cooking temperature ranges from 200°F to 400°F

FAHRENHEIT
Use to decrease time, temperature and toast/bagel shade level

START
Use to activate all functions. Every time you open oven door, you must press (START) to continue cooking cycle

TIMER
Sets the desired cooking time up to 2 hours

STOP
Use to end all functions. The clock goes back to the time of day

CLOCK
Can be set to time of day or as a cooking timer

B

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers. Peel off clear protective film from electronic control panel.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Leave some space between the back of the unit and your counter to allow heat to flow without damaging counter space.
- Insert crumb tray underneath the bottom heating elements.

SETTING THE CLOCK

CLOCK

1. Plug unit into a standard wall outlet. 12:00 flashes on the digital display.
2. Press **CLOCK**. Use **▲** and **▼** to set the time of day.

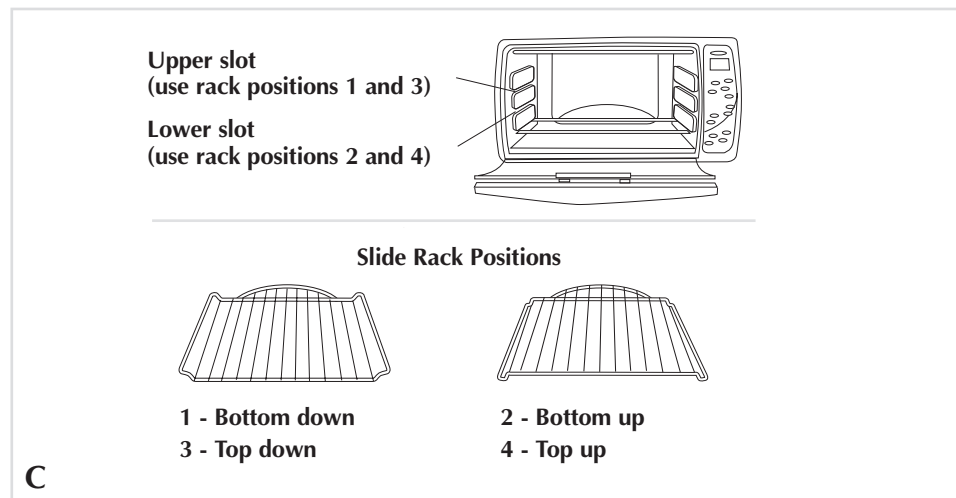
Tip: To speed up the time sequence, press and hold the control.

3. Once you reach the correct time, press **START**.

Note: If power is interrupted, you will need to set the time again.

USING SLIDE RACK

The slide rack must be used for all cooking functions. It may be inserted in either the upper or lower rack slot. It can also be inverted for two additional positions (C).



TOASTING BREAD OR BAGELS

TOAST or **BAGEL**

Note: The toasting time and temperature are preset and cannot be adjusted.

1. Open oven door.
2. Place up to 6 slices of bread or 6 bagel halves on the slide rack. It is not necessary to preheat the oven for toasting.

Note: For best performance, use rack positions 2 and 3 (C).

3. Close oven door.

4. For toasting bread, press **TOAST**; the digital display shows TOAST. For bagels, press **BAGEL**; the digital display shows TOAST BGL. In both modes, you see a blinking 4 (the preset toast shade level) and four bars on the digital display. The ON indicator light blinks for 5 seconds.

Important: You have only 5 seconds to press **START**. If you do not press **START**, the digital display goes back to the time of day and the ON indicator light goes out. You will have to restart the routine.

5. Use **▲** and **▼** to select desired toast/bagel shade level (from 1 to 7). For best results, select the medium setting (4) for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
6. After you press **START**, ON indicator light becomes steady and the toast cycle begins. The selected toast shade setting blinks throughout the toasting cycle.
7. Once toasting cycle is finished, you hear 5 short beeps. The ON indicator light goes out and the digital display changes to the time of day.

Note: For your convenience, the unit will remember the last programmed toast setting.

8. Open oven door and using an oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove bread or bagels.

Caution: The unit is hot. Do not let any part of your skin touch any surface.

BAKING

BAKE

Note: The oven will automatically preheat to the temperature you set for baking.

1. Press **BAKE**. The digital display shows BAKE and flashes 350°F (180°C). The On indicator light blinks for 5 seconds.

Important: You have only 5 seconds to press **START**. If you do not press **START**, the digital display goes back to the time of day and the ON indicator light goes out. You will have to restart the routine.

2. To set desired temperature:
 - For Celsius, press **CELSIUS** then use **▲** and **▼** to change in increments of 10°.
 - For Fahrenheit, press **FAHRENHEIT** then use **▲** and **▼** to change it in increments of 25°.
3. Once you select desired temperature, if you want to preset baking time, press **TIMER**. For 5 seconds, digital display shows blinking 1:00 (default time) and BAKE TIMER. Use **▲** and **▼** to change default time (1:00) until it reaches desired baking time.

Note: You can program the timer for up to 2 hours.

Important: You have only 5 seconds to press **START** or **START**. If you do not press **START** or **START**, the digital display goes back to the time of day and the ON indicator light goes out. You will have to restart the routine.

4. Press **START**. The digital display starts blinking LO then Preheat.
5. Open oven door. The oven beeps.
6. Place bake pan (drip tray) or pizza pan containing food on the slide rack (see Cooking Chart for recommended rack positions).
7. Close oven door. The oven will beep at 1-minute interval and the ON indicator light keeps blinking to signal that you MUST press **START** again to activate the baking function.

Important: Every time you open the oven door, you must press **START** to activate the baking function. If you do not press **START**, the ON indicator light keeps blinking and the oven beeps signaling that the Bake function is not active and the oven is not heating.

8. After you press **START**, the ON indicator light becomes steady and digital display keeps blinking LO then Preheat until oven reaches set temperature. The Oven then beeps and digital display blinks between set temperature and set baking time. The Timer starts countdown to set baking time.

9. Once the baking cycle is finished, the unit shuts off automatically.

Note: For your convenience the oven will remember the last programmed temperature and time settings.

10. Open the oven door and using an oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove the food.

Caution: The unit is hot. Do not let any part of your skin touch any surface.

BROILING

BROIL

Note: Broiling temperature is preset. You do not need to preheat the oven.

1. Press **BROIL**. For 5 seconds, the ON indicator light blinks and digital display shows BRL with 3 blinking bars.
2. If you want to preset broiling time, press **TIMER**. For 5 seconds, digital display shows blinking 1:00 (default time) and BRL TIMER. Use **▼** and **▼** to change default time (1:00) until it reaches desired broiling time.

Note: You can program the timer for up to 2 hours.

Important: You have only 5 seconds to press **START**. If do not press **START**, the digital display goes back to the time of day and the ON indicator light goes out. You will have to restart the routine.

3. After you press **START**, the ON indicator light becomes steady. Set broiling time and TIMER blink on the digital display.
4. Open oven door. Oven beeps.
5. Place food on the broil rack set in the bake pan (drip tray).
6. Place bake pan on the slide rack at least 2 inches from heating element.
7. Close oven door. Digital display shows blinking bars and BRL. The oven will beep at 1-minute interval to signal that you MUST press **START** again to activate the broiling function.

Important: Every time you open the oven door, you must press **START** to activate the broiling function. If you do not press **START**, the oven keeps beeping signaling that the broiling function is not active.

8. After you press **START**, the preset broiling time keeps blinking. Timer starts countdown to broiling time. At :00 you will hear 5 short beeps, the On indicator light goes out and the display changes to the time of day. The unit shuts off automatically.

Note: For your convenience the oven will remember the last programmed temperature and time settings.

9. Open oven door and using an oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove the food.

Caution: The unit is hot. Do not let any part of your skin touch any surface.

CONVECTION COOKING

BAKE, **CONVECTION**

Note: Use only with the Bake function.

- To turn on the fan for convection cooking, after you press **BAKE**, press **CONVECTION** and **START**. The digital display shows CONV.

Important:

- You must select the Convection function right after you select Bake. You cannot select it in the middle of the baking cycle.
- Every time you open the oven door, you must press **START** to activate the Convection function.
- Follow package or recipe direction for time conversion. As a general rule, foods should be baked in convection at 25 degrees lower. Watch cooking time as many foods will bake in less time.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Turn off unit, unplug from wall outlet and let it cool before cleaning.
2. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
3. To remove slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash in warm, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide into the rail and close the door.
4. Wash the bake pan (drip tray), broil rack and pizza pan in warm, sudsy water or in the dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Note: Bake pan (drip tray) is not nonstick.

5. To remove the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull it out. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Nonstick Coating

1. Unplug the oven and let it cool, then wipe with a soapy sponge or nylon pad after each use.
2. Do not use a chemical oven cleaner. Do not use any abrasive cleansers or scouring pads as they may harm the coating. Dry with paper towel or soft cloth.

Exterior

Let the oven cool completely before cleaning any outer surface. Wipe with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

Cooking Containers

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.

COOKING CHART

It is recommended to use rack positions 2 or 3 unless directed otherwise.

Popular Foods	Amount/Weight	Test for Doneness/ Internal Temperature	Cooking Temperature/Time	Comments
Hamburger patties	6-1/4 lb (110 g) each about 3/4-inch (19 mm) thick	M - 160 °F (71.1 °C) W - 170 °F (76.7 °C)	Broil at 400 °F (204.4 °C) 15 - 20 minutes	Turn half way through cooking time
Fish fillets	2 to 4 4 (110g) to 6 ounces (171g) each	To desired doneness 145 °F (62.8 °C)	Bake or broil at 400 °F (204.4 °C) 8 to 10 minutes	Brush with melted butter/sprinkle with parsley and dill/serve with lemon wedge
Fish steaks	2 to 4 6 (171g) to 8 ounces (227 g), each	145 °F (62.8 °C)	Bake or broil at 400 °F (204.4 °C) 8 to 10 minutes	
Boneless, skinless chicken breasts	4 about 7 ounces (199 g), each/total weight 1-3/4 lb	170 °F (76.7 °C)	About 40 minutes	Brush with melted butter or margarine for added flavor and browning, sprinkle with herbs or with marinade or basting sauce last 15 minutes
Roasting chicken	3-1/2 (1.59 kg) to 4 lb (1.81 kg)	Thigh 180 °F (82.2 °C) Breast 170 °F (76.7 °C)	About 1-1/2 hours	
Baked potatoes	4 to 6 about 1-3/4 lb (0.8 kg)	220 °F (104.4 °C)	Bake at 400 °F (204.4 °C)	Wash skins well and prick potatoes with fork in several places
Popular snack foods: Frozen French fries, Pizza rolls, Cheese sticks, quesadillas, mini pizzas, hot wings cocktail franks in pastry, refrigerated cookie dough	1 package about 10 (284 g) to 14 ounces (397 g)		Bake according to package directions or at 400 °F (204.4 °C)	Bake on pizza pan or baking pan in center of oven Bake on pizza pan or on baking pan in center of oven
Pizzas		Crust is browned and crisp. Cheese is melted and beginning to brown.		
French Bread pizza	2		Bake at 325 °F (162.8 °C) about 30 minutes	For crisp crust, place pizza directly on rack. For softer crust, bake in pizza pan provided with oven.
Frozen thin crust	12-inch about 20 ounces (567 g)		Bake at 400 °F (204.4 °C) about 15 minutes	For even browning, turn pizza 1/4 turn about half way through baking
Self-rising crust pizza	12-inch about 24 ounces (681 g)		Bake at 400 °F (204.4 °C)	
Shelf stable pizza	12-inch		Bake at 400 °F	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Antes de enchufar o desconectar la unidad, todo los controles deben estar en la posición de apagado (OFF).
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.

- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, horneado o el de cocción, presione el botón (STOP).
- Ejercer extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

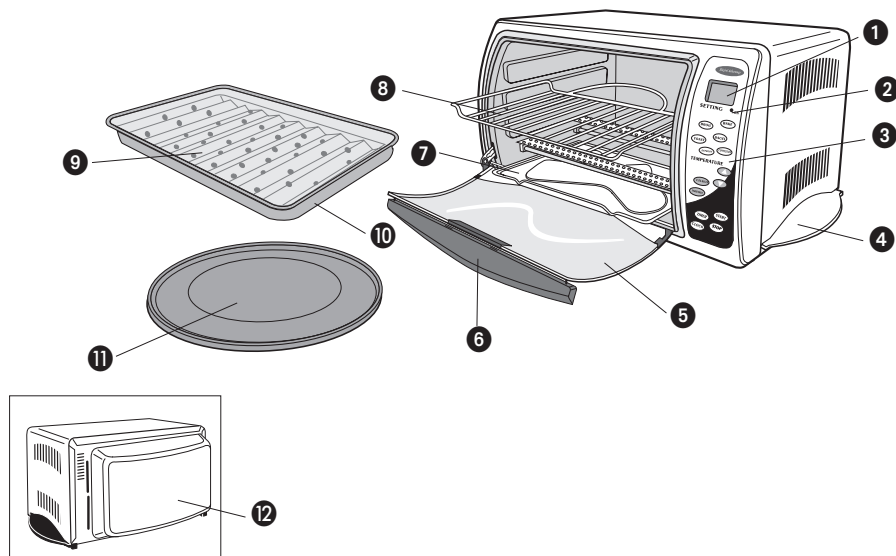
Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Ventanilla digital
2. Luz indicadora de funcionamiento
3. Panel de control electrónico (Ver B)
4. Asa de transportar (a cada costado)
5. Puerta curva de vidrio
6. Asa de la puerta
- † 7. Bandeja de residuos removible (Pieza No. CTO6300-04)
- † 8. Parrilla corrediza (Pieza No. CTO6300-03)
- † 9. Parrilla de asar (Pieza No. CTO6300-05)
- †10. Bandeja de hornear (plato de goteo) (Pieza No. CTO6300-02)
- †11. Bandeja para pizza (Pieza No. CTO6300-01)
12. Interior curvo extra profundo
- † Reemplazable por el consumidor

A

Panel de control electrónico

Nota: Por favor retire el plástico transparente adherido al panel de control.

(asar) La temperatura viene preajustada de manera que uno no tiene que precalentar el aparato. Si usted desea, puede preajustar el tiempo de cocción

(tostar) Sirve para ajustar el grado de tostado entre claro, medio y oscuro. Uno puede escoger desde el nivel uno (1) hasta el siete (7)

(centígrados) La temperatura de cocción alcanza de 92 °C hasta 205 °C

La temperatura de cocción alcanza de 200 °F hasta 400 °F.

(cronómetro) Programa el tiempo de cocción por un máximo de dos horas

(reloj) Ajuste el reloj según la hora del día o utilice como minuterero de cocinar

(parar) Finaliza todas las funciones del aparato. El reloj pasa a indicar la hora actual del día nuevamente

Ventanilla digital
Permite supervisar el tiempo de cocción, la temperatura y el ciclo de tostado

(hornear) Precalienta y cocina a la temperatura programada

Sirve para ajustar el grado de tostado entre claro, medio y oscuro. Uno puede escoger desde el nivel uno (1) hasta el siete (7)

(por convección) Funciona únicamente cuando uno utiliza el horno. Activa el ventilador a fin de distribuir el calor de manera uniforme

Se utiliza para aumentar el tiempo de cocción, la temperatura o el grado de tostado del pan o de los bagels

Se utiliza para disminuir el tiempo de cocción, la temperatura o el grado de tostado del pan o de los bagels

(comenzar) Activa todas las funciones del aparato. Cada vez que uno abre la puerta del horno, se debe presionar START para reiniciar el ciclo de cocción

B

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de embalaje y las calcomanías. Retire el plástico transparente adherido al panel de control electrónico.
- Lave todas las piezas según las instrucciones de cuidado y limpieza en este manual.
- Coloque el aparato en un lugar apropiado. Asegúrese de que haya espacio entre la parte trasera del aparato y del mostrador, de manera que el flujo de calor no perjudique nada sobre el mostrador.
- Instale la bandeja de residuos debajo de los elementos de calefacción inferiores.

PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

CLOCK

1. Enchufe a una toma de corriente estándar. Observe parpadear las 12:00 en la ventanilla digital.
2. Presione **CLOCK**. Utilice **▲** y **▼** para ajustar la hora.

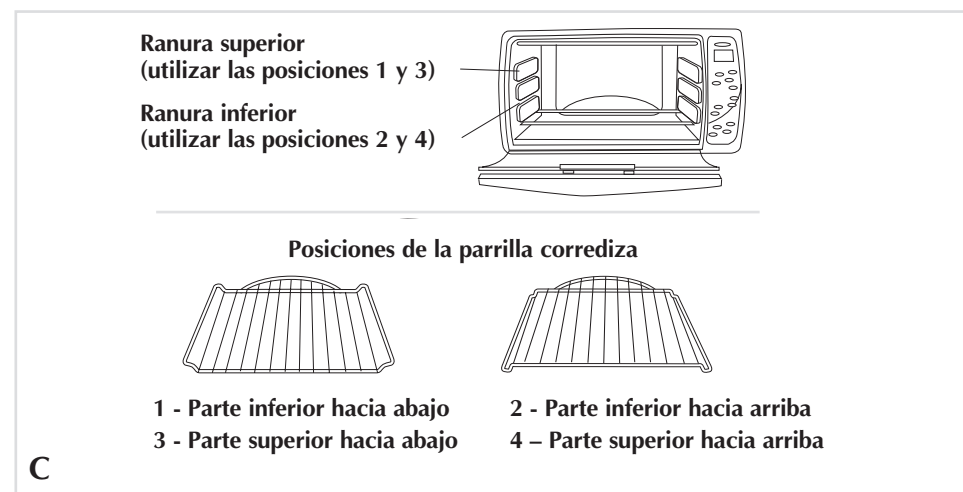
Consejo: Para acelerar la secuencia del tiempo, presione y sostenga el control.

3. Una vez que logre la hora correcta, presione **START**.

Nota: En el caso de una falla eléctrica, uno debe de programar el reloj nuevamente.

USO DE LA PARRILLA CORREDIZA

La parrilla corrediza se debe de emplear con todas las funciones de cocción y puede ser introducida tanto en la ranura superior como en la inferior. Igualmente, uno la puede invertir porque ofrece dos posiciones suplementarias (C).



TOSTADO DE PAN O DE BAGELS

TOAST y **BAGEL**

Nota: El tiempo de tostado viene programado y no puede ser ajustado.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque hasta 6 rebanadas de pan o 6 mitades de bagels sobre la parrilla corrediza. No se requiere precalentar este aparato para tostar.

Nota: Para mejor rendimiento, coloque la parrilla en las posiciones 2 y 3 (C).

3. Cierre la puerta de horno.

4. Para tostar pan, presione **TOAST**; la ventanilla digital exhibe TOAST. Para tostar bagels, presione **BAGEL**; la ventanilla digital exhibe TOAST BGL. En ambos modelos, parpadea el número cuatro (4); este es el grado de tostado programado de fábrica. Observe que también aparecen cuatro barras. La luz indicadora de funcionamiento (ON) parpadea durante 5 segundos.

Importante: Se cuenta con cinco segundos solamente para presionar **START**. Si uno no presiona **START**, la ventanilla digital exhibe la hora del día y la luz de funcionamiento (ON) se apaga. En ese caso, uno debe de reiniciar el mismo proceso.

5. Presione **▲** o **▼** para tostar el pan o los bagels según el grado de tostado deseado (entre 1 y 7). Para el primer ciclo de tostado, se recomienda el nivel medio (4), luego ajuste entre claro y oscuro agosto.
6. Después de presionar **START**, la luz indicadora de funcionamiento (ON) cesa de parpadear y el ciclo de tostado comienza. Observe que el grado de tostado que uno programa, parpadea durante el ciclo.
7. Al finalizar el ciclo de tostado, se escucha cinco (5) sonidos cortos. La luz de funcionamiento (ON) se apaga y aparece nuevamente la hora del día en la ventanilla del reloj.

Nota: Para mayor conveniencia, el aparato es capaz de conservar la programación de los ciclos de tostado.

8. Abra la puerta del horno y utilice guantes o protección antes de halar la parrilla corrediza para retirar el pan o los bagels.

Precaución: Este aparato se calienta. Evite todo contacto con el cuerpo y con la piel.

COMO HORNEAR

BAKE

Nota: El horno se precalienta automáticamente a la temperatura programada.

1. Presione **BAKE**. La ventanilla digital exhibe BAKE y parpadea 180 °C (350 °F) La luz indicadora de funcionamiento (ON) parpadea durante 5 segundos.

Importante: Se cuenta con cinco segundos solamente para presionar **START**. Si uno no presiona **START**, la ventanilla digital exhibe la hora del día y la luz de funcionamiento (ON) se apaga. En ese caso, uno debe de reiniciar el mismo proceso.

2. Programación de la temperatura:
 - Para la medida Celsius, presione **CELSIUS** luego **▲** o **▼** para ajustar la temperatura en incrementos de 10 grados.
 - Para la media Fahrenheit, presione **FAHRENHEIT** luego **▲** y **▼** para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
3. Al determinar la temperatura deseada, si desea programar el tiempo de cocción, presione **TIMER**. La ventanilla digital exhibe la 1:00 (como la hora programada) y BAKE TIMER intermitentemente. Use **▲** y **▼** para ajustar el tiempo de cocción.

Nota: Uno puede programar el minuterero por un máximo de dos horas.

Importante: Se cuenta con cinco segundos solamente para presionar **START** o **TIMER**. Si no presiona **START** o **TIMER**, la ventanilla digital exhibe nuevamente la hora del día y la luz indicadora de funcionamiento (ON) se apaga. En ese caso se deberá reiniciar el mismo proceso.

4. Presione **START**. La ventanilla digital parpadea temperatura baja (LO) y luego precalentamiento (PREHEAT).
5. Abra la puerta del horno. El aparato produce un sonido.
6. Coloque la bandeja de hornear (plato de goteo) o la bandeja para la pizza sobre la parrilla corrediza. (consultar la tabla para la posición de las parrillas).

7. Cierre la puerta del horno. El aparato produce un sonido a intervalos de un minuto y la luz indicadora de funcionamiento (ON) parpadea para indicar que uno DEBE presionar **START** a fin de reiniciar el ciclo de cocción.

Importante: Cada vez que uno abre el horno se debe de presionar **START** a fin de reactivar el ciclo de horneado. Si no presiona **START**, la luz indicadora de funcionamiento (ON) parpadea y el aparato produce sonidos, indicando que las funciones del horno se encuentran inactivas.

8. Al presionar **START**, la luz indicadora de funcionamiento (ON) permanece fija y la ventanilla digital continua parpadeando (LO), luego precaliente hasta alcanzar la temperatura programada. El aparato produce un sonido y la ventanilla digital exhibe el tiempo de cocción y la temperatura programada. El minuterero lleva el tiempo de cocción.

9. Una vez finalizado el ciclo de horneado, el aparato se apaga automáticamente.

Nota: Para mayor conveniencia, el aparato conserva el ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción programado anteriormente.

10. Abra la puerta del aparato y con la ayuda de un guante de cocina o protector deslice la parrilla para retirar los alimentos

Precaución: Este aparato se calienta. Evite todo contacto con el cuerpo y con la piel.

COMO ASAR

BROIL

Nota: La temperatura para asar viene preajustada de fábrica. No se requiere precalentar el aparato.

1. Presione **BROIL**. Durante 5 segundos, la luz indicadora de funcionamiento parpadea y la ventanilla digital exhibe BRL con tres barras.
2. Si desea preajustar el tiempo de cocción, presione **TIMER**. Durante 5 segundos la pantalla digital exhibe intermitentemente (1:00) y BRL TIMER. Use **▲** y **▼** para ajustar el tiempo de cocción deseado.

Nota: Uno puede programar el minuterero por un máximo de dos horas.

Importante: Se cuenta con cinco segundos solamente para presionar **START**. Si uno no presiona **START**, la ventanilla digital exhibe la hora del día y la luz de funcionamiento (ON) se apaga. En ese caso, uno debe de reiniciar el mismo proceso.

3. Después de presionar **START**, la luz indicadora de funcionamiento (ON) está fija. El tiempo de cocción para asar y TIMER parpadean en la ventanilla digital.
4. Abra la puerta del aparato. El aparato produce un sonido.
5. Coloque los alimentos en la parrilla corrediza, una vez instalada sobre la bandeja de hornear (plato de goteo).
6. Coloque la bandeja de hornear sobre la parrilla corrediza a una distancia mínima de 2 pulgadas de los elementos de calefacción.
7. Cierre la puerta del horno. La ventanilla digital exhibe BRL y las barras intermitentemente. El aparato produce sonidos en intervalos de 1 minuto como indicación de que uno DEBE presionar **START** para activar el ciclo de asado nuevamente.

Importante: Cada vez que uno abre la puerta del aparato, se debe de presionar **START** para reactivar la función de cocción. Si uno no presiona **START**, el aparato emite **START**, indicando que la función de asar aun no ha sido activada.

8. Después de presionar **START**, el tiempo de cocción programado continúa parpadeando. El minuterero lleva el tiempo de cocción. A (:00) se escucha cinco (5) sonidos cortos. La luz indicadora de funcionamiento (ON) se apaga y la ventanilla del reloj exhibe la hora del día. El aparato se apaga automáticamente.

Nota: Para mayor conveniencia, el aparato es capaz de conservar la programación de la temperatura y del tiempo de cocción.

9. Abra la puerta del horno y utilice guantes o protección antes de halar la parrilla corrediza para retirar los alimentos.

Precaución: Este aparato se calienta. Evite todo contacto con el cuerpo y con la piel.

COCCIÓN POR MEDIO DE CONVECCIÓN

BAKE, **CONVECTION**

Nota: Esta función se utiliza para hornear únicamente.

- Para encender el ventilador a fin de cocinar por convección presione **BAKE**, **CONVECTION** y **START**. La ventanilla digital exhibe CONV.

Importante:

- Uno debe de escoger el medio de cocción por convección inmediatamente después de elegir "Bake" (hornear) y no a medio ciclo de hornear.
- Cada vez que uno abre la puerta del aparato, se debe de presionar **START** a fin de reactivar el ciclo de cocción por convección.
- Siga las recetas o las direcciones de los paquetes en cuanto a las conversiones del tiempo de cocción. Como regla general, los alimentos cocidos por convección deben ser preparados a 25 grados menos. Supervise el tiempo de cocción; ciertos alimentos se cocinan en menos tiempo.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente y permita que éste se enfríe antes de limpiarlo.
2. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. Por favor no utilice rociadores para limpiar vidrio.
3. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y hale la parrilla hacia enfrente y luego hacia afuera. Lave la parrilla con agua tibia y detergente de platos o en la máquina lavaplatos. Para eliminar las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla corrediza nuevamente, abra bien la puerta del aparato, deslice la parrilla sobre las ranuras y cierre la puerta.
4. Lave la bandeja de hornear (plato de goteo), parrilla de asar y la bandeja para pizzas, en agua con detergente de platos o en la máquina lavaplatos. Se recomienda el uso de almohadillas de poliéster para reducir los rayones.

Nota: La bandeja de hornear (plato de goteo) es de recubrimiento antiadherente.

5. Para retirar la bandeja de residuos, sujete el asa por la parte delantera del aparato y hale hacia afuera. Deseche los residuos y lave la bandeja con agua y detergente de platos

RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE

1. Desconecte el aparato y permita que se enfríe. Limpie con una esponja o con una almohadilla de nailon después de cada uso.
2. No utilice agentes limpiadores ni químicos para limpiar hornos. No utilice limpiadores ni almohadillas abrasivas que pudiesen estropear el acabado del aparato. Seque con papel toalla o con un paño suave.

Exterior

Permita que el aparato se enfríe por completo antes de limpiar las superficies exteriores. Limpie con un paño o esponja humedecida y seque con toallas de papel o paños suaves.

Recipientes de cocinar

Se puede utilizar recipientes metálicos, refractarios o de cerámica sin tapas de vidrio. Por favor siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese que siempre exista una holgura de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los electos de calefacción.

GUÍA DE COCCIÓN

Se recomienda colocar la parrilla en las posiciones 2 o 3 a menos que se especifique lo contrario.

Alimentos corrientes	Porción/peso	Supervise el término/ temp. interna	Temperatura / tiempo de cocción	Observaciones
Hamburguesas	6 de 1/4 lb (0,113 kg) cada una de 3/4" (19mm) de grosor	Medio - 71.1 °C (160 °F) Bien cocido – 76.7 °C (170 °F)	Asar a 204,4 °C (400 °F)	Voltear a medio cocinar.
Filetes de pescado	De 2 a 4 De 4 a 6 oz, (110 a 171 g) cada uno	Al gusto 62.8 °C (145 °F) 62.8 °C (145 °F) hasta separarse	Hornear o asar a 204,4 °C (400 °F) de 8 a 10 minutos	Frotar con mantequilla derretida, rociar con perejil picado y enelado y adornar con una rebanada de limón.
Bistec de pescado	De 4 a 6 oz, (110 a 171 g) cada uno		Hornear o asar a 204,4 °C (400 °F) de 8 a 10 minutos	
Pechugas de pollo sin piel ni hueso	De 4 a 7 oz (199g) approx., cada una/peso max. de 1-3/4 lb (0.8 kg)	76.7 °C (170 °F)	Aprox. 40 minutos	Frotar con mantequilla derretida o con margarina para acentuar el sabor y dorar.
Pollo para asar	De 3-1/2 (1.59 kg) a 4 lb (1.8 kg)	Muslo 82.2 °C (180 °F) Pechuga 76.7 °C (170 °F)	Aprox. 1-1/2 hora	Rociar con hierbas o marinar con salsa durante los últimos 15 minutos desprenda fácilmente.
Papas al horno	De 4 a 6 aprox. 1-3/4 lb (0.8 kg)	104.4 °C (220 °F)	Hornear 204,4 °C (400 °F)	Lavar bien la piel y pinchar las papas varias veces con un tenedor
Bocadillos comunes: Papas fritas, enrollados de pizza, dedos de queso, quesadillas, mini pizzas, alas de pollo picantes, enrollados de salchicha, masa de galleta refrigerada	1 paquete de aprox. 10 (284 g) a 14 oz. (397 g) 9 galletas en la bandeja para pizza		Seguir las direcciones del paquete u hornear a 204,4 °C (400 °F)	Cocinar en la bandeja para pizza o en la de hornear y colocar en el centro del horno Cocinar en la bandeja para pizza o en la bandeja de hornear y colocar en el centro del horno.
Pizzas Pizza en pan frances	2	Costra dorada y crujiente. Queso derretido ya por dorar	Hornear a 162,8 °C (325 °F) aprox. 30 minutos	Para una costra tostada colocar la pizza directamente en la parrilla Para una costra más blanda, colocar la pizza en la bandeja para pizza provista. Para un dorado uniforme, girar la pizza 1/4 de vuelta a medio hornear.
Pizza congelada de costra fina	1 de 12" (30.5 cm) aprox. 20 oz. (567 g)		Hornear a 204,4 °C (400 °F) aprox. 15 minutos	
Pizza de levadura incluida	1 de 12" (30.5 cm) de aprox. 24 oz. (681 g)		Hornear a 204,4 °C (400 °F)	
Pizza corriente	1 de 12" (30.5 cm)		Hornear a 205 °C (400 °F)	

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes à la position (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce dernier lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.

- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- Pour arrêter le grillage ou la cuisson, appuyer sur (STOP).
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

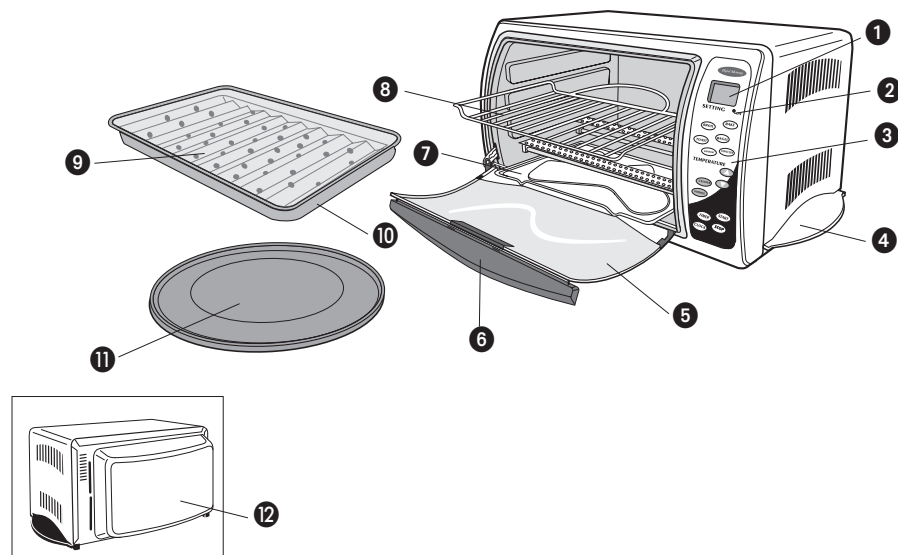
Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broche; and
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

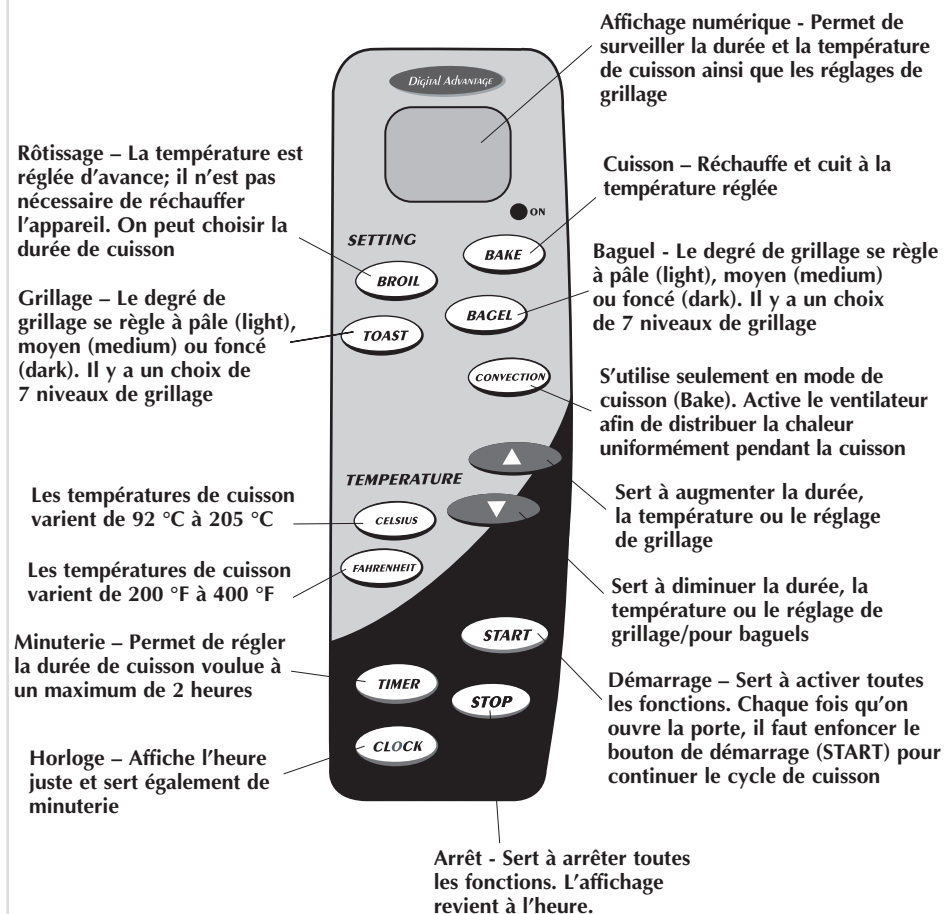
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Affichage numérique
 2. Témoin de fonctionnement
 3. Panneau de commande électronique (B)
 4. Poignée de transport (de chaque côté)
 5. Porte courbée en verre
 6. Poignée de la porte
 - † 7. Plateau à miettes coulissant (pièce n° CTO6300-04)
 - † 8. Grille coulissante (pièce n° CTO6300-03)
 - † 9. Plat de rôtissage (pièce n° CTO6300-05)
 - † 10. Plat de cuisson (lèche-frite) (pièce n° CTO6300-02)
 - † 11. Plat à pizza (pièce n° CTO6300-01)
 12. Intérieur courbé très profond
- † Remplaçable par le consommateur

Panneau de commande électronique

Note : Retirer la pellicule transparente de protection du panneau de commande



B

A

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

PRÉPARATIFS

- Enlever tous les matériaux d'emballage. Retirer la pellicule transparente de protection du panneau de commande électronique.
- Laver les composantes de la manière décrite dans la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage.
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Laisser de l'espace entre l'arrière de l'appareil et le comptoir pour que l'air puisse circuler sans endommager le comptoir.
- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs.

RÉGLAGE DE L'HEURE

1. Brancher l'appareil dans une prise murale standard. La mention « 12:00 » clignote à l'affichage numérique.
2. Appuyer sur **CLOCK**. Utiliser **▲** et **▼** pour régler l'heure juste.

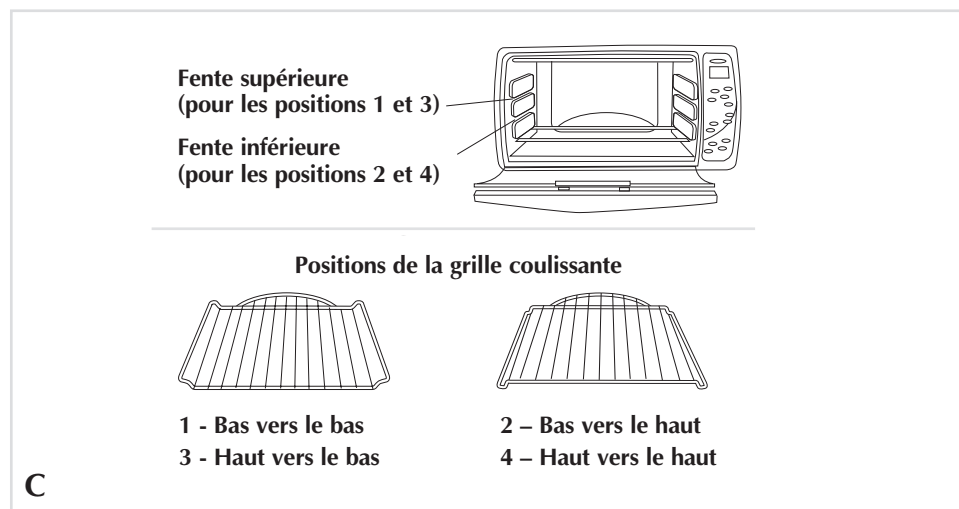
Conseil : Afin d'accélérer le processus, maintenir la touche enfoncée.

3. Lorsqu'on obtient l'heure juste, appuyer sur **START**.

Note : En cas de panne de courant, il faut régler l'heure de nouveau.

UTILISATION DE LA GRILLE COULISSANTE

La grille coulissante doit servir dans tous les modes de cuisson. On peut l'insérer dans la fente supérieure ou inférieure. On peut également la renverser pour obtenir deux autres positions (C).



GRILLAGE DE PAIN OU DE BAGUELS

TOAST ou **BAGEL**

Note : La durée et la température sont réglées d'avance et elles ne peuvent pas être modifiées.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Placer un maximum de six tranches de pain ou de six moitiés de baguets sur la grille coulissante. Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four au préalable.

Note : Afin d'optimiser le rendement, utiliser les positions 2 et 3 (C).

3. Fermer la porte du four.

4. Pour griller du pain, appuyer sur **TOAST**; la mention TOAST apparaît à l'affichage numérique. Pour griller des baguets, appuyer sur **BAGEL**; la mention TOAST BGL apparaît à l'affichage numérique. Dans les deux modes, la mention clignotante 4 (niveau de grillage réglé d'avance) et quatre barres sont affichées. Le témoin de fonctionnement clignote pendant 5 secondes.

Important : On a seulement 5 secondes pour appuyer sur **START**. Si on n'appuie pas sur **START**, dans les 5 secondes, l'affichage numérique revient à l'heure juste et le témoin de fonctionnement s'éteint. Il faut alors reprendre le processus.

5. Appuyer sur **▲** et sur **▼** pour choisir le niveau de grillage (de 1 à 7). Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen (4) pour le premier cycle; régler ensuite plus pâle ou plus foncé, au goût.
6. Après avoir appuyé sur **START**, le témoin de fonctionnement (ON) reste allumé et le cycle de grillage commence. Le degré de grillage choisi clignote pendant le cycle.
7. À la fin du grillage, l'appareil émet cinq courts timbres sonores. Le témoin de fonctionnement s'éteint et l'affichage numérique revient à l'heure juste.

Note : Par commodité, l'appareil retient le dernier niveau de grillage réglé.

8. Ouvrir la porte et se servir de poignées ou de moufles isolantes pour faire coulisser la grille vers l'avant afin de retirer le pain ou les baguets.

Mise en garde : L'appareil est brûlant. Ne pas y toucher.

CUISSON

BAKE

Note : Le four se réchauffe automatiquement à la température réglée pour la cuisson.

1. Appuyer sur **BAKE**. La mention BAKE apparaît à l'affichage numérique et la mention 350°F (180 °C) clignote. Le témoin de fonctionnement clignote pendant 5 secondes.

Important : On a seulement 5 secondes pour appuyer sur **START**. Si on n'appuie pas sur **START**, dans les 5 secondes, l'affichage numérique revient à l'heure juste et le témoin de fonctionnement s'éteint. Il faut alors reprendre le processus.

2. Pour régler la température voulue :
 - En Celsius, appuyer sur **CELSIUS** puis sur **▲** et sur **▼** pour modifier en multiples de 10 °.
 - En Fahrenheit, appuyer sur **FAHRENHEIT** puis sur **▲** et **▼** pour modifier en multiples de 25 °.
3. Pour régler la minuterie après avoir choisi la température, appuyer sur **TIMER**. Les mentions 1:00 (durée réglée d'avance) et BAKE TIMER clignotent à l'affichage pendant 5 secondes. Appuyer sur **▲** et sur **▼** pour modifier la durée de cuisson (1:00) jusqu'à la durée de cuisson voulue.

Note : La minuterie se règle jusqu'à un maximum de 2 heures

Important : On a seulement 5 secondes pour appuyer sur **START** ou **TIMER**. Si on n'appuie pas sur **START** ou **TIMER**, dans les 5 secondes, l'affichage numérique revient à l'heure juste et le témoin de fonctionnement s'éteint. Il faut alors reprendre le processus.

5. Appuyer sur **START**. La mention LO clignote à l'affichage, puis c'est la mention Preheat.
6. Ouvrir la porte du four. L'appareil émet un timbre sonore.
7. Placer le plat de cuisson (lèchefrite) ou le plat à pizza avec un aliment sur la grille coulissante (consulter le tableau de cuisson pour connaître la position recommandée de la grille).
8. Fermer la porte du four. Le four émet un timbre sonore à chaque minute et le témoin de fonctionnement clignote pour indiquer qu'il FAUT appuyer de nouveau sur **START** pour activer le mode de cuisson.

Important : Chaque fois qu'on ouvre la porte du four, il faut appuyer sur **START** pour activer le mode de cuisson. Lorsqu'on n'appuie pas sur **START**, le témoin de fonctionnement clignote et le four émet un timbre sonore pour indiquer que le mode de cuisson est inactif et que le four ne chauffe pas.

9. Après avoir appuyé sur **START**, le témoin de fonctionnement reste allumé et la mention LO clignote, suivie de la mention Preheat jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte. Le four émet alors un timbre sonore et l'affichage clignote entre la température et la durée de la cuisson. La minuterie commence le compte à rebours de la durée de cuisson.

10. À la fin du cycle de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Note : Par commodité, l'appareil retient les derniers réglages de température et de minuterie.

11. Ouvrir la porte et se servir de poignées ou de moufles isolantes pour faire coulisser la grille vers l'avant afin de retirer l'aliment.

Mise en garde : L'appareil est brûlant. Ne pas y toucher.

RÔTISSAGE

BROIL

Note : La température de rôtissage est réglée d'avance. Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four.

1. Appuyer sur **BROIL**. Pendant 5 secondes, le témoin de fonctionnement clignote et la mention BRL est affichée ainsi que 3 barres clignotantes.
2. Pour régler la durée du rôtissage, appuyer sur **TIMER**. Les mentions 1:00 (durée réglée d'avance) et BRL TIMER clignotent à l'affichage pendant 5 secondes. Appuyer sur **▲** et sur **▼** pour modifier la durée de cuisson (1:00) jusqu'à la durée de rôtissage voulue.

Note : La minuterie se règle jusqu'à un maximum de 2 heures.

Important : On a seulement 5 secondes pour appuyer sur **START**. Si on n'appuie pas sur **START**, dans les 5 secondes, l'affichage numérique revient à l'heure juste et le témoin de fonctionnement s'éteint. Il faut alors reprendre le processus.

3. Après avoir appuyé sur **START**, le témoin de fonctionnement reste allumé. La durée de rôtissage et la mention TIMER clignotent à l'affichage.
4. Ouvrir la porte du four. L'appareil émet un timbre sonore.
5. Déposer l'aliment dans le plat de rôtissage dans le plat de cuisson (lèche-frite).
6. Placer le plat de cuisson sur la grille coulissante à au moins 5 cm (2 po) de l'élément chauffant.
7. Fermer la porte du four. Les barres clignotent et la mention BRL est affichée. Le four émet un timbre sonore à chaque minute pour indiquer qu'il FAUT appuyer de nouveau sur **START** pour activer le mode de rôtissage.

Important : Chaque fois qu'on ouvre la porte du four, il faut appuyer sur **START** pour activer le mode de rôtissage. Lorsqu'on n'appuie pas sur **START**, le four émet un timbre sonore pour indiquer que le mode de rôtissage est inactif.

8. Après avoir appuyé sur **START**, la durée de rôtissage clignote toujours. La minuterie commence un compte à rebours en minutes. À la fin de la durée réglée (:00), l'appareil émet cinq courts timbres sonores, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'affichage revient à l'heure juste. L'appareil s'arrête automatiquement.

Note : Par commodité, l'appareil retient les derniers réglages de température et de minuterie.

9. Ouvrir la porte et se servir de poignées ou de moufles isolantes pour faire coulisser la grille vers l'avant afin de retirer l'aliment.

Mise en garde : L'appareil est brûlant. Ne pas y toucher.

CUISSON À CONVECTION

BAKE, **CONVECTION**

Note : Utiliser seulement en mode de cuisson (BAKE).

• Pour activer le ventilateur de la cuisson à convection, après avoir appuyé sur **BAKE**, appuyer sur **CONVECTION** et sur **START**. La mention CONV est affichée.

Important :

- Il faut choisir le mode de convection immédiatement après avoir choisi le mode de cuisson. On ne peut pas le choisir pendant la cuisson.
- Chaque fois qu'on ouvre la porte du four, il faut appuyer sur **START** pour activer le mode de convection.
- Respecter les consignes des emballages ou des recettes pour la durée de la cuisson à convection. En règle générale, la cuisson à convection des aliments se fait à une température inférieure de 25 °. Surveiller la cuisson car de nombreux aliments cuisent plus rapidement.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Mettre l'appareil hors tension, le débrancher de la prise murale et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyer la porte en verre avec un tampon à récurer en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en aérosol.
3. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte du four, tirer la grille vers l'avant et la sortir du four. La laver dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille coulissante en place, ouvrir complètement la porte du four, l'insérer dans le rail et refermer la porte du four.
4. Laver le plat de cuisson (lèche-frite), le plat de rôtissage et le plat à pizza dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Afin de minimiser les égratignures, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon.

Note : Le plat de cuisson (lèche-frite) n'est pas antiadhésif.

5. Pour enlever le plateau à miettes, saisir la poignée à l'avant du four et tirer le plateau hors de l'appareil. Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. Enlever les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Bien assécher le plateau avant de le remettre en place.

Revêtement antiadhésif

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir, puis l'essuyer après chaque utilisation avec une éponge ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse.
2. Ne pas utiliser un produit nettoyant à four chimique, des produits nettoyants ni des tampons à récurer abrasifs, car ceux-ci peuvent endommager le revêtement. Assécher avec un essuie-tout ou un chiffon doux.

Paroi extérieure

S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer. Essuyer la paroi extérieure à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, puis assécher à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon doux.

Plats de cuisson

On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur ou en céramique sans couvercle dans le four. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du plat et les éléments du dessus.

TABLEAU DE CUISSON

Sauf avis contraire, il est recommandé d'utiliser les positions 2 et 3 de la grille

Aliments courants	Quantité/Poids	Vérification de cuisson/température interne	Température de cuisson	Commentaires
Hambourgeois	6 de 0,113 kg (1/4 lb) chacun, environ (19 mm (3/4 po) d'épaisseur)	À point - 71.1 °C (160 °F) Bien cuit 76.7 °C (170 °F) Jusqu'au degré de cuisson désiré	Griller à 204,4 ° (400 °F) 15 - 20 minutes	Tourner à mi-chemin du temps de cuisson.
Filets de poisson	2 à 4 4 à 6 onces l'unité	jusqu'à ce que le poisson se détache	Cuire au four ou griller à 204,4 °C (400 °F) 8 à 10 minutes	Brosser avec du beurre fondu/saupoudrer de persil haché et d'aneth/servir avec des tranches de citron.
Darnes de poisson	2 à 4 6 à 8 onces l'unité	62.8 °C (145 °F)		
Poitrines de poulet desossées et sans peau Poulet à griller	4 environ 7 onces, l'unité/poids total 1-3/4 li. 3-1/2 à 4 li (0.8 kg)	76.7 °C (170 °F) Cuisso 82.2 °C (180 °F) Poitrine 76.7 °C (170 °F)	Environ 40 minutes Environ 1-1/2 heure.	Brosser avec de la margarine ou du beurre fondu, saupoudrer d'herbes ou brosser avec une marinade ou une sauce pendant les 15 dernières minutes.
Pommes au four	4 à 6 environ 1-3/4 li (0.8 kg)	104.4 °C (220 °F)	Cuire au four à 204,4 °C (400 °F)	Bien laver la peau et percer avec une fourchette à plusieurs endroits.
Snacks courants: Frites congelées, Pizz rolls, Bâtonnets, au fromage, quesadillas, mini	1 paquet environ 10 (284 g) à 14 onces. (397 g)		Seguir las direcciones del paquete u hornear a 204,4 °C (400 °F)	Cuire sur une plaque à pizza ou dans un moule au centre du four.
pizzas, ailes de poulet, saucisses cocktailen croûte, pâte à biscuit réfrigérée	9 biscuits sur une plaque à pizza			Cuire sur une plaque à pizza ou dans un moule au centre du four.
Pizzas		La croûte est brunie et croustillant.		
Pain français, pizzas	2		Cuire à 162,8 °C (325 °F) environ 30 minutos	Placer la pizza directement sur la grille pour une croûte croustillante Pour une croûte plus plaque à pizza fournie avec le four
Croûte mince congelée	12 pouces (30.5 cm) environ 20 onces (567 g)	204,4 °C (400 °F)	Cuire à souple cuire dans la environ 15 minutes	Pour brunir également tourner la pizza d'1/4 de tour à mi-chemin du temps de cuisson.
Croûte de pizza avec levure Pizza de longue conservation	12- pouces (30.5 cm) environ 24 onces. (681 g) 12- pouces (30.5 cm)		Cuire à 204,4 °C (400 °F) de 30 à 34 minutes Cuire au four à 205 °C (400 °F)	

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)**

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of the product

For how long?

- One year after the date of original purchase

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applicia no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applicia se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía**(Válida sólo para México)****Duración**

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las
Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-
09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas,
S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716/223-0136

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador

Sedebblack Calle A San Antonio
Abad
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local
#21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

Guatemala

MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-
0521

Honduras

Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D
Centro.
Mexico D.F.
Tel.: (55) 5512-7112/(55)
5512-3164

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas
al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo, República
Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este Local
27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:


Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparacione

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*,
Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*,
Towson, Maryland, É.-U.

1500 W 120 V[~] 60 Hz

Copyright © 2004 - 2005 Applica Consumer Products, Inc.
Pub. No. 1000000356-00-RV02
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902
Los Pirules, Tlalnepantla,
Edo. Mex.
C.P. 54040
México

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine


Applica Consumer Products, Inc.

R22003/10-21-64E/S/F